

Menu des cantines

Janvier / Mars 2019



SEMAINE DU 21 AU 25 JANVIER 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Concombre à la crème - Boulettes d'agneau aux épices - Semoule couscous - Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de bœuf au romarin - Riz aux légumes - Saint-Paulin - Compote pommes-poires 	<ul style="list-style-type: none"> - Aiguillettes de poulet au citron - Coquillettes au beurre - Camembert - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage de légumes - Navarin d'agneau aux épices - Petits pois-carottes - Fromage blanc nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> - Colin d'Alaska sauce Aurore - Purée de pommes de terre et épinards - Gouda - Fruit frais
Fruit frais / Barre de céréales	Pain au chocolat / Jus de pommes	Compote / Biscuit	Fruit frais / Barre de céréales	Chausson aux pommes

Goûter

SEMAINE DU 28 JANVIER AU 1^{ER} FÉVRIER 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Saucisses de volaille grillées - Lentilles au jus - Edam - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade niçoise (tomates, poivrons, thon, olives, œufs durs, vinaigrette) - Aiguillettes de poulet sauce basquaise - Riz créole et aubergines - Dessert pommes-fraises 	<ul style="list-style-type: none"> - Artichaut à la ciboulette - Rôti de porc sauce diable (rôti de dinde) - Gratin de brocolis - Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Émincé de bœuf sauce aux poivrons - Fusilli - Fromage frais Chanteneige - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade parmentière (pommes de terre cubes, tomates, maïs, cornichons, persil, échalotte, vinaigrette) - Nuggets de poisson* et citron - Haricots verts - Crêpes
Pain / Barre de chocolat	Quatre-quarts / Fruit frais	Pain / Fromage	Compote / Biscuit	Fruit frais / Biscuit

Goûter

SEMAINE DU 4 AU 8 FÉVRIER 2019

LUNDI	MARDI - Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Salade fantaisie (salade verte, carottes, croûtons en dés) - Ravioli ricotta épinards sauce tomate - Yaourt brassé 	<ul style="list-style-type: none"> - Omelette aux champignons - Gratin de courgettes - Gouda - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade piémontaise (pommes de terre, maïs, olives noires, échalote, persil, mayonnaise) - Rôti de bœuf au jus - Haricots beurre - Petit suisse 	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti bolognaise (spaghettis au beurre) - Samos - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Parmentier de colin d'Alaska (plat complet) - Edam - Fruit frais
Beignet au chocolat	Pain / Barre de chocolat	Fruit sec / Biscuit	Compote / Biscuit	Biscuit / Compote

Goûter





SEMAINE DU 11 AU 15 FÉVRIER 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - Menu 100% bio	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Boulettes d'agneau* aux pruneaux - Semoule - Emmental - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes au thon (torsades, olives noires, maïs, thon, poivrons rouges/verts, échalote, basilic) - Mijoté de bœuf aux champignons - Carottes au jus - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Avocat vinaigrette - Rôti de dinde sauce forestière - Purée de légumes - Flan au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Moussaka purée nature (sans viande) - Comté - Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de haricots verts (vinaigrette à la tomate, échalote, ciboulette) - Hoki sauce curry - Riz créole et brunoise de légumes - Yaourt aromatisé
Tarte aux pommes	Pain / Fromage	Fruit frais / Biscuit	Pain au lait / Confiture	Fruit frais / Barre de céréales

Goûter

SEMAINE DU 18 AU 22 FÉVRIER 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - Menu russe	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Cœur de laitue aux noix (dés de croûtons, emmental cubes, noix décortiquées, vinaigrette) - Émincé de veau aux carottes - Purée de pommes de terre - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Haut de poulet grillé aux herbes - Tian de poireaux - Tomme blanche - Yaourt velouté 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées ciboulette - Colin d'Alaska sauce aux crevettes - Riz - Marbré au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade russe (betterave cubes, maïs, échalote, œuf, persil, vinaigrette) - Bœuf stroganoff - Chou/pommes de terre - Gâteau aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de blé façon taboulé (blé, tomates, poivrons verts/rouges, concombre, échalote, menthe, vinaigrette) - Filet de poisson pané - Haricots verts persillés - Yaourt nature et sucre
Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Fruit frais / Barre de céréales	Pain / Fromage	Tarte au chocolat

Goûter

SEMAINE DU 25 AU 1^{ER} MARS 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> - Carottes céleri mayonnaise - Saucisse grillée pur porc (saucisse de dinde) - Pommes frites - Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> - Tajine de poulet aux épices - Haricots plats au basilic - Vache qui rit - Fruit frais 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de chou baikal (chou rouge, chou blanc, maïs, ciboulette, vinaigrette) - Émincé de bœuf aux champignons - Gnocchi pommes de terre - Pomme cuite à la cannelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Omelette fromage courgettes - Coquillettes au pistou - Saint-Nectaire - Entremets praliné 	<ul style="list-style-type: none"> - Quenelle de poisson sauce aux crevettes - Riz basmati - Emmental - Fruit frais
Éclair au chocolat	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Pain d'épices / Fruit frais	Compote / Biscuit

Goûter

Fait maison
 Produit de saison
 Menu végétarien
 Viande française

* 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*

Agriculture biologique
 Volaille certifiée
 Pêche responsable

Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Conformément à la réglementation, l'origine des viandes sur les menus sont d'origine française.

(À titre exceptionnel si une viande ne serait pas d'origine française, son origine sera transmise directement dans les restaurants scolaires par la cuisine centrale). Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats. Voici la liste des 14 aliments les plus allergisants : gluten, œuf, arachide, lait et produits à base de lait, céleri, sésame, lupin, crustacés, poisson, soja et produits à base de soja, fruits à coque, moutarde et produits à base de moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques. Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.

